



GEWÜRZTRAMINER

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

DESCRIZIONE

È una varietà aromatica che ha le sue origini in Alto Adige. Il suo aroma esclusivo ed inconfondibile lo deve a terreni caldi e ben soleggiati. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi di garofano.

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in INOX, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, senza fermentazione malolattica

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, piatti asiatici, sushi, crostacei, dolci e formaggi

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C